

Capital of Gourmet Osaka Restaurant Week 2015 Winter

食の都・大阪 レストランウィーク2015 Winter



※写真はイメージです。

和食も、洋食も、中華も、スイーツも！ 選びぬかれた48の大阪グルメが参加！

シェフ・パティシエたちが競い合った「食の都・大阪グランプリ」の
入賞メニュー、大阪の「今」を味わってください。

“大阪らしい料理・デザート菓子”をテーマとする料理コンテスト「食の都・大阪グランプリ」。その歴代入賞作品の中から48作品を入賞者の各店でお楽しみいただけるスペシャルな24日間。かつて菜庭（なにわ）、魚庭（なにわ）とも称された「食の都・大阪」のトラディショナルな味、少しチャレンジングな味、そして大阪産（もん）の新発見・再発見をお楽しみください。

Discover the exquisite cuisine in 'Kitchen of the nation' OSAKA ! During this special period, 48 award-winning dishes from "Osaka Grand Prix"(a professional culinary competition in Osaka that aims to produce new and original dishes which express the distinctiveness of Osaka) are offered at each of the winner chefs' restaurants. This event will provide you with the opportunity to get to know Osaka's traditional food culture, somewhat edgy yet sophisticated foods by rising chefs, as well as seasonal OSAKAMON (the agricultural products, the fishery products and the foods processed in Osaka).



所定の手続きにより一部の店で
3割引でお召し上がりいただけます。
(国の交付金により、大阪府から補助されます)

1 ヒルトン大阪 ブラッセリー「チェッカーズ」 
 Hilton Osaka Brasserie "Checkers"
 大阪市北区梅田1-8-8 ヒルトン大阪2階 ☎06-6347-0310
 ●四つ橋線「西梅田」、阪神「梅田」、JR「大阪」
<http://www.osaka.hilton.com>



第6回
決勝進出
優秀賞

お好みデザート
 Flour-based chocolate dessert made to look like Osaka's typical soul food Okonomi-yaki

大阪の郷土料理お好み焼きをデザートにアレンジ。赤ワインとチョコのムース、オレンジのムースとグレープのハーモニーをお楽しみください。



第6回
佳作

たこ焼そっくりさん
 Fried dumplings made of potato and flour filled with minced pork, exactly resembling Osaka's typical soul food Tako-yaki

見た目はたこ焼そっくり。口にしたら豚の旨み、リンゴの甘味、焚黒糖のkok、ソースの甘味と酸味、マスカルポーネのまろやかさ、レモンとミントの爽やかさが。

上記2品を含む
 Lunch buffetで¥3,931 (月~金 Mon-Fri)・¥4,173 (土日祝 Sat,Sun,Holidays)
 Dinner buffetで¥4,476 (月~金 Mon-Fri)・¥4,778 (土日祝 Sat,Sun,Holidays)

OPEN (CLOSED) 11/16~11/25、11/30~12/6のみ 11:30~LO14:30、17:30~LO21:30 (休:無)Daily
 予約RESERVATION 不要 unnecessary

2 ウェスティンホテル大阪「日本料理はなの」 
 Japanese restaurant "Hanano",
 The Westin Osaka
 大阪市北区大淀中1-1-20 ☎06-6440-1066
 ●御堂筋線「梅田」、阪神「梅田」、JR「大阪」※JR大阪駅桜橋口改札横高架下から無料シャトルバス有
<http://www.westin-osaka.co.jp/>



第3回
決勝進出
優秀賞

河豚の柚香揚げ 雲子 蕪のくずし 鰯ハリハリ野菜乗せ

Deep-fried blowfish with a light scent of Yuzu-citron, with soft cod roe, dressed in a sauce made from arrowroot starch and turnip, topped with potherb mustard leaves

大阪の冬の味ともいえる河豚とハリハリ。それらを分解し独自に再構成しました。河豚は蕪、ハリハリ野菜に合うよう柚子の香りを付け唐揚げにし、雲子のペーストを掛け滑らかなコクをプラス。



第5回
佳作

黄金蕪と干し大根奉書巻き
 Stewed turnip and radish wrapped around by fresh Yuba (the film that forms on the surface of boiled soymilk)

大阪というと豊臣秀吉。黄金蕪ともいわれた秀吉。干し大根を黄金蕪と合わせ、奉書という形で世に広めるお料理を考案しました。



第4回
佳作

玉葱の三色田楽焼
 Onion coated with three types of miso and baked, stuffed with seasonal foods

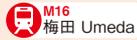
生で食べても甘味のある玉葱を丸焼きにすることによって甘みを更に引き出し、その玉葱の中に大阪食材を入れて大阪らしい斬新さを表現しました。

上記3作品をミニサイズで含むコース「なでしこ」¥5,300

OPEN (CLOSED) 11:30~LO14:30 (休:無 No Holiday)
 予約RESERVATION 不要 unnecessary
 パンフ提示で Show this ワンドリンクサービス get one drink for free



コンテスト調理風景

3 新モダン和食 花椿 
 Hana Tsubaki
 大阪市北区梅田1-12-6 E-MA6F ☎06-6348-0330 ●御堂筋線「梅田」、阪神「梅田」、JR「大阪」
<https://gurunavi.com/en/k742129/rst/>

炙り穴子と泉州茄子の梅カルパッチョ
 Lightly-grilled conger eel carpaccio, served with Mizu-Nasu (representative famous product of southern Osaka, juicy and sweet egg plant), pickled ume (Japanese apricot) sauce



第6回
佳作

天下の台所・大阪は近隣府県の食材や技法も吸収しアレンジしてきました。その意味で「大阪らしさ」とは「関西らしさ」とも言えます。本作品は、近海の穴子、紀州の梅、地元の泉州水茄子を使って関西を表現しました。

単品で¥1,382(1日10食)
 OPEN (CLOSED) 17:00~LO22:00 (休:無 No Holiday)
 予約RESERVATION 不要 unnecessary
 パンフ提示で Show this ご飲食代10%OFF

4 NORTH LOUNGE 北欧館 
 NORTH LOUNGE Hokuou-Kan
 大阪市北区角田町7-10 HEPナビオB2階 ☎06-4709-0112
 ●谷町線「東梅田」、御堂筋線「梅田」、阪急「梅田」、JR「大阪」
<http://r.gnavi.co.jp/c604513/lang/en/>

OSAKAキッシュ
 'Osaka Quiche' resembling Osaka's local soul food Okonomiyaki



第5回
洋食
西洋料理部門
優勝

大阪のお好み焼きをイメージしたキッシュで、豚バラ肉のパンチエッタやキャベツを使用。彩り野菜やドライフルーツで、塩味、甘味、酸味をバランスよくまとめた一品です。

ドリンクとセットで¥940(1日5食)
 OPEN (CLOSED) 9:00~LO22:30 (休:無 No Holiday)
 予約RESERVATION 不要 unnecessary

5 魚deパール ウオチカ。 
 Sakana de bar Uochika
 大阪市北区角田町梅田地下街2-8 WHITYうめだノースモール2 ☎06-6311-4782
 ●谷町線「東梅田」、御堂筋線「梅田」、阪急「梅田」、JR「大阪」
<http://r.gnavi.co.jp/c297906/lang/en/>

アジと茄子のインボルティニー
 Horse mackerel and eggplant Invololini or braciolo (representing distinctiveness of Osaka by Italian method)



第5回
佳作

とろけるような口当たりのナスと脂ののったアジを合わせて黒オリーブソースで大人の味に仕上げた創作料理です。

単品で¥918(1日10食)
 OPEN (CLOSED) 15:00~LO22:30 (休:無 No Holiday)
 予約RESERVATION 不要 unnecessary

6 ケラケラ ヴィータ 
 KELLER KELLER vita
 大阪市北区茶屋町10-12 NU茶屋町8階 ☎06-6372-6262
 ●谷町線「東梅田」、御堂筋線「梅田」、阪急「梅田」、JR「大阪」
<https://gurunavi.com/en/k752029/rst/>

たこ焼風Osakaコロッケ
 Curry-flavored potato croquettes served with tomato and balsamic sauce, resembling Osaka's typical soul food Tako-yaki



第6回
佳作

たこ焼に見立てた、たこや玉葱などの旨味・甘味を活かしたカレー風味のポテトコロッケ。トマトソースとバルサミコの酸味との相性も抜群です。

単品で¥780(1日15食)
 OPEN (CLOSED) 15:00~LO22:30 (休:無 No Holiday)
 予約RESERVATION 不要 unnecessary

7 阪急うめだ本店 とうふ・日本料理 たちばな 
 Tachibana in Hankyu Department Store
 大阪市北区角田町8-7 阪急うめだ本店12階 ☎06-6313-1524 ●御堂筋線「梅田」、JR「大阪」
<http://r.gnavi.co.jp/kbh2624/lang/en/>

河内鴨と河内れんこんの大阪碗
 Japanese-style soup with Kawachi Gamo (local duck of Osaka) and Kawachi Renkon (local lotus root of Osaka)



第5回
決勝進出
優秀賞
大阪産特別賞

つなぎを使わず蓮根だけで生地を作り、河内鴨の旨味を含んだ味噌を餡として饅頭にし、鯉節をまぶして揚げました。吸口に干しエビと青さを使い、大阪の海・里・山を表現。
 ※河内れんこんの仕入がない場合、通常のれんこんで代用します。

単品で ¥780、コースで ¥3,300(1日10食)
 OPEN (CLOSED) 11:00~LO21:00 (休:無 No Holiday)
 予約RESERVATION 不要 unnecessary

8 エルポニエンテ カルボン 
EL PONIENTE CARBON
大阪市中央区北浜4-4-12 ウメトク淀屋橋ビル1階 ☎06-6220-4848
●御堂筋線「淀屋橋」 https://gurunavi.com/en/k271301/rst/

大阪Olla(オジャ) 河内鴨・犬鳴豚・天王寺蕪のお米料理
Spanish-style cream-based kidney bean Risotto with smoked Kawachi Gamo(local duck of Osaka) breast, Inunaki Buta(pig bred in Osaka) spareribs and Tennoji Kabura(traditional turnip of Osaka)



第6回 決勝進出 優秀賞
スペインと日本との交流は約4百年前に大阪の堺から始まったと言われています。そんな歴史に思いを馳せ、「おじゃ」の語源と言われる「Olla(オジャ)」というスペイン伝統料理と大阪の食材を融合させました。

OPEN(CLOSED) 11:30~LO14:00、17:30~LO23:00 (休:日 Sun)

予約RESERVATION 不要 unnecessary
ハンフ提示でShowthis ワンドリンクサービス get one drink for free

単品で¥1,680、コースで昼¥4,200、夜¥7,140

(2名様~ Two or more only, prices above per person)

大阪府の補助金利用で単品¥1,176(参考:¥504の補助)
コース昼¥2,940、夜¥4,998(参考:昼¥1,260、夜¥2,142の補助)

9 野菜dining 淡じん 
Vegetable dining AWAJIN
大阪市北区西天満4-6-28 ニュー真砂ビル1F ☎06-6312-4505
●御堂筋線「淀屋橋」、京阪中之島線「なにわ橋」 http://r.gnavi.com.jp/ka3k100/lang/en/

とことん大阪タルト (河内蓮根と無花果のタルト)
‘Osaka tart’ full of Osaka's products such as Kawachi Renkon (Osaka's traditional lotus root), fig (representative product of Osaka) and Hiyaishi-Ame(sweet candy drinks made from malt syrup with ginger)



第4回 デザート・和洋菓子部門 優勝
河内蓮根、無花果を素材に、大阪人が好むひやしあめをソースにして、とことん大阪にこだわったスイーツに仕上げました。河内蓮根のもちもち、シャキシャキの食感、無花果の甘酸っぱさをレアチーズで包んでいます。
※河内蓮根が入手できなくなり次第、他産地のものに切り替えます。

単品で¥600 ※コースでもご用意

もちっとみたらしチーズケーキ

Sticky No-bake cheesecake with MITARASHI sauce(sweet and salty sauce made from soybean sauce, sugar, starch powder)



第3回 デザート・和洋菓子部門 優勝
大阪を代表するみたらし団子を参考に、和と洋のお菓子のコラボレーションに挑戦してみました。求肥の中にレアチーズケーキを包み込むことで甘みみたらしあんも飽きずにサッパリ美味しく食べることができます。

単品で¥330 ※コースでもご用意

上記2品を HALF & HALF で含む、ランチコース¥1,800、ディナーコース¥3,780(各20食)

大阪府の補助金利用で「とことん大阪タルト」単品¥420(参考:¥180の補助)
「もちっとみたらしチーズケーキ」単品¥231(参考:¥99の補助)
ランチコース¥1,260、ディナーコース¥2,646(参考:それぞれ¥540、¥1,134の補助)

OPEN(CLOSED) 11:30~LO14:30、17:30~LO22:00(休:日祝 Sun,Holidays)
予約RESERVATION 不要 unnecessary

10 キュイジース・ド・オオサカ・リョウ 
Cuisine d'Osaka Ryo
大阪市北区西天満4-2-7 昭栄ビル1階 ☎06-6364-1194
●谷町線・堺筋線「南森町」、京阪中之島線「なにわ橋」 http://cuisine-d-osaka-ryo.com/

鰻と河内蓮根の福饅頭 コースで¥5,800
Deep-fried dumpling of minced Kawachi Renkon (Osaka's traditional lotus root) and pike conger (representative fish of Osaka)



第3回 佳作
「大阪らしさ」とは人を笑顔にすること。美味しいものを食べた時の感動や会話の中での笑いだと思います。そんな想いでこのお料理を考えました。蓮根のもちっとした食感とゴリっとした食感をお楽しみ頂ける一品です。
※鰻の入荷が無い時は他の白身魚で代用します。

OPEN(CLOSED) 11/13~11/30 17:30~LO23:00(休:月 Mon.)

予約RESERVATION 前日迄に by the previous day
ハンフ提示でShowthis ワンドリンクサービス get one drink for free

11 KASHION Café&Bar OliOli 
大阪市西区京町堀1-7-5 アルカディーナ京町堀1階 ☎06-4256-7688
●四つ橋線「肥後橋」 http://r.gnavi.com.jp/s63r37vk0000/

京町堀ブラウニー 単品で¥430(テイクアウト1本¥800、小袋¥180)
Nut and Mirin-pickled gourd Brownie



第3回 佳作
大阪には美味しい味醂漬けがあります。その香りを生かすにはナッツチョコが最適。意外な組み合わせと思われるかもしれませんが、本当に相性バツグンです!新しい味の発見をお楽しみください。

OPEN(CLOSED) 17:30~LO22:00(休:不定 Irregular)
予約RESERVATION 不要 unnecessary

12 ポンテベッキオ北浜本店 
PONTE VECCHIO
大阪市中央区北浜1-8-16 大阪証券取引所ビル1階 ☎06-6229-7770 ●堺筋線「北浜」、京阪「北浜」
http://r.gnavi.com.jp/kaj9102/lang/en/
OPEN(CLOSED) 11:30~LE14:00、18:00~LE21:00(休:不定 Irregular)
予約RESERVATION 不要 unnecessary

13 モード デイ ポンテベッキオ 
MODO DI PONTE VECCHIO
大阪市北区梅田3-3-20 明治安田生命大阪梅田ビル30階 ☎06-4795-8888
●四つ橋線「西梅田」、阪神「梅田」、JR「大阪」 http://r.gnavi.com.jp/kaj9103/lang/en/
OPEN(CLOSED) 11:30~LE14:00、18:00~LE21:30(休:不定 Irregular)
予約RESERVATION 不要 unnecessary



第1回 洋食・西洋料理部門 優勝
カワハギとえんどう豆のピューレを詰めたじゃが芋生地インホルティニー

Involtini with a wrapper of potato and flour, fillings of green peas puree and threadsail filefish
単品で¥3,024(+サービス料10%)、コースもあり
大阪人が喜ぶ「カリッと焼けた粉もん生地」、大阪らしい食材である「うすいえんどう」「昆布」「肝の肥えたカワハギ」などで料理を構成してみました。



第5回 佳作
本マグロの軽いスモークと温度卵のティエピド仕立て 天王寺蕪のリゾット 添え ポッタルガ風味

Lightly smoked tuna and warm egg, served with risotto of turnip, dried mullet roe sprinkled
単品で¥4,104(+サービス料10%)、コースもあり
大阪の伝統料理の温寿司に着想を得て考案。熱々の蕪の葉リゾットと温度卵、かぶのピューレにマグロを乗せ、マグロがとろける温度を意識。飾りを取り払い、本質である美味しさを追求することで大阪らしさを表現。



第5回 佳作
えんどうの地層状パスタ 河内鴨のおいしさで

5-layer-structure short pasta of green peas and Kawachi Gamo(Local duck of Osaka)
単品で¥2,376(+サービス料10%)、コースもあり
麺はイタリアに無いものを作るべく、南大阪発祥のうすいえんどうを生地練り込んだものと同様の生地の計2種を使い、それを5層になるように重ねました。大阪とイタリアンの融合です。

14 リーガロイヤルホテル 
「イタリアンレストラン ベラコスタ」
RIHGA Royal Hotel Osaka 'Italian Restaurant Bella Costa'
大阪市北区中之島5-3-68 ☎06-6441-0954
●京阪「中之島」※JR大阪駅桜橋口横の高架下から無料送迎バス有 http://www.rihga.com/osaka

マグロと泉州野菜の“大阪OKOSHI”
Deep-fried medium-fatty tuna coated with crunchy texture of quinoa, taro puree and vincotto sauce with a scent of perilla



第6回 洋食・西洋料理部門 優勝
大阪伝統菓子の薬おこしをイメージし、栄養価が高く最近注目のクinoaで“外はザクザク”を表現。絶妙な火入れの中口で“中はしっとり”を表現。泉州里芋と昆布出汁のピューレ、大阪に縁ある赤玉ワインのソースとともにお召し上がり下さい。

単品で¥2,851、本作品を前菜として含むグランドコースで昼夜¥15,444

大阪府の補助金利用で単品¥1,996、コース¥10,811
(参考:単品¥855、コース¥4,633の補助)
※大阪府補助金利用とリーガロイヤルホテルの各種割引・特典との併用はできません。

OPEN(CLOSED) 11:30~LO14:30、17:30~LO21:00(休:無 No Holiday)
予約RESERVATION 不要(但し予約が望ましい) unnecessary, but better to reserve

15 鮭 千陽 
SUSHI CHIHARU
大阪市福島区福島5-12-14 コーポ福島1 ☎06-6450-8685 ●JR環状線「福島」
http://sushi-chiharu.jp/

蛸桜鮭(タコラニ鮭)
Rod-shaped Sushi of Izumi Tako(octopus caught in Osaka Bay) which was simmered until tender, topped with jellied Dashi(Japanese soup stock made from dried kelp, dried bonito, soy sauce and Sake)



第6回 和食・日本料理部門 優勝
大阪泉州特産の甘くて柔らかい泉たこを江戸前伝統の技法である桜煮によって更に柔らかく炊き、難波ネギを混ぜ込んだシャリを使って大阪らしく棒寿司にしました。煮汁を使った煮凝りて爽やかさと旨味を後押し。

OPEN(CLOSED) 18:00~20:30、20:30~23:00 (休:不定 Irregular)

予約RESERVATION 前日迄に by the previous day

単品で¥1,600
(1日10本 Take Outのみ(但し、店内で本作品以外の通常メニューのご飲食は可))

大阪府の補助金利用で¥1,120(参考:¥480の補助)

16 ホテル大阪ベイタワー
1階ロビーラウンジ
大阪市港区弁天1-2-1 ORC200内 ☎06-6573-3204
●中央線「弁天町」、JR環状線「弁天町」
http://www.osaka-baytower.com/english/index.html



あまからモンブラン

Arrowroot jelly slightly flavored with ginger and Osaka orange which tastes a little bit spicy, wrapped in sweet Mont-blanc chestnut cream



第6回
決勝進出優秀賞
大阪外食産業協会
特別賞

「天神さんの水」に生姜と大阪産みかんで風味づけし葛ゼリーにしたものをモンブランクリームで包み込みました。マロンクリームとみかんマドレーヌの甘味、生姜の辛みが引き立てあった一品です。

後藤善雄氏

単品テイクアウトで¥480、イトインはケーキセットで¥1,190

ふるさと割 大阪府の補助金利用で単品¥336、ケーキセット¥833
(参考: 単品¥144、ケーキセット¥357の補助)

OPEN (CLOSED) 12/1~12/6のみ 10:00~LO19:00(休:無 No Holiday)
予約RESERVATION 不要 unnecessary

大阪みかんのTiramisu BonBon

Osaka orange Tiramisu flavored with whisky made in Osaka



第6回
佳作

ティラミスと相性の良い柑橘系のみかんとあわせ、大阪産(もん)名品でもあるウイスキーボンボンに仕立てました。大阪のウイスキー「山崎」をマスカルポーネのムースとあわせ大阪みかんの香りを加えました。

山田光輝氏

単品テイクアウトで¥400、イトインはケーキセットで¥1,190

ふるさと割 大阪府の補助金利用で単品¥280、ケーキセット¥833
(参考: 単品¥120、ケーキセット¥357の補助)

OPEN (CLOSED) 11/13~11/30のみ 10:00~LO19:00(休:無 No Holiday)
予約RESERVATION 不要 unnecessary

17 湖中オーク200店
Konaka ORC200
大阪市港区弁天1-2-2-300 オーク2番街3階 ☎06-6577-1286
●中央線「弁天町」、JR環状線「弁天町」
http://www.orc200.com/restaurant/restaurant.html



大阪もんサラダ

Japanese dishes including A Salad full of Osaka's local vegetables



第5回
佳作

世界無形文化遺産である和食の技で下拵えした大阪野菜の安全・安心・ヘルシーなサラダ。生産者と共に大阪のブランド力を高めていきたいです。

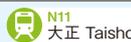
村田正志氏

コース(食の都・グランプリ特別コース:受賞作「大阪もんサラダ」を含む全8品のコース)で¥5,000

ふるさと割 大阪府の補助金利用で¥3,500
(参考: ¥1,500の補助)

OPEN (CLOSED) 17:00~LO22:00(休:無 No Holiday)
予約RESERVATION 2日前迄に by 2days in advance
ハンパ提示でShow this 本商品10%OFF
(大阪府の補助金利用の場合は、この特典はご利用いただけません)

18 ビストロ ベッセ・ヴォワール
Bistro Baisse Voile
大阪市大正区三軒家西1-4-17 シティハイツ1階 ☎06-6553-6916
●長堀鶴見緑地線「大正」、阪神なんば線「ドーム前」、JR環状線「大正」
http://r.gnavi.co.jp/k749500/lang/en/



河内鴨のかすカスレ

Cassoulet (pot meal mix of beans and meat from France) with Kawachi Gamo(local duck of Osaka) and deep-fried small intestines of beef cattle



第5回
佳作

「かすうどん」などとして大阪では馴染みの深い「かす」は、旨みが出やすく、煮込みに適した素材です。松原市の河内鴨と合わせてフランスの田舎料理「カスレ」を大阪風にアレンジしました。

三輪征弘氏

単品で¥2,000、シェアコースで昼¥3,000、夜¥4,000(1日5食)

ふるさと割 大阪府の補助金利用で単品¥1,400、昼¥2,100、夜¥2,800
(参考: 単品¥600、昼¥900、夜¥1,200の補助)

OPEN (CLOSED) 11:30~LO13:30 17:00~LO24:00(休:無 No Holiday)
予約RESERVATION 不要 unnecessary
ハンパ提示でShow this 大阪のワイン1杯 get a glass of Osaka's local wine for free

19 ホテルモンテレー
ラ・スール大阪「中国料理 彩雲」
Chinese Restaurant 'SAIUN', Hotel Monterey La Soeur Osaka
大阪市中央区城見2-2-22 ☎06-6944-7476
●長堀鶴見緑地線「京橋」、京阪「京橋」、JR「京橋」
http://www.hotelmonterey.co.jp/en/html/laosour_osaka/dining.html



めっちゃ好きやねん〜大阪産(もん)炒飯〜

Fried rice cooked in broth made from Inunaki Buta(pig bred in Osaka), octopus and some other foodstuffs all of which have been well-cooked for hours



第6回
佳作

野上博文氏

遣唐使によって伝わったといわれる炒飯を大阪風に。犬鳴豚、たこ、雲南ハム、干し貝柱などからエキスを引き出した極上スープで炊きあげたご飯を使った炒飯。具材も大阪産を多用。

千利休が好む回鍋肉〜二種犬鳴豚の辛み胡麻味噌ソース

Namba Negi (leek native to Osaka), minced Kadoma Renkon (local lotus root of Osaka) and some other stuffs rolled by 'double cooked' Inunaki Buta (pig bred in Osaka), topped with Chinese-style miso sesame sauce



第6回
決勝進出
優秀賞
大阪産特別賞

岩竹宏宣氏

犬鳴豚のバラとロースを使い、利休が愛したお茶(茶葉)で燻製にし、利休が好んだ胡麻を活かした胡麻味噌で味を付け、揚げたキャベツと蒸したキャベツと共に食べていただきます。

鱧のフリット梅甘酢ソース 茄子のおやきとともに

Frit pike conger (representative fish of Osaka), Ume(Japanese apricot) sweetened vinegar sauce, served with crisply fried egg plant



第4回
決勝進出
優秀賞

岩崎直樹氏

大阪を代表する魚である鱧をフリットにし、相性の良い梅のソースで仕上げました。茄子のおやき、スライス蓮根のフライは大阪人が好む食感に仕上げました。下にはシャキシャキ感を残した水菜を敷いています。

※写真に写っている生春巻きは除きます

上記3作品を含むコース「食の都大阪グランプリ受賞コース(全8品)」で¥6,500

ふるさと割 大阪府の補助金利用で¥4,550(参考: ¥1,950の補助)

OPEN (CLOSED) 11:30~LO14:00, 17:00~LO20:30(休:月 Mon.)
予約RESERVATION 不要 unnecessary
ハンパ提示でShow this ワンドリンクサービス get one drink for free

20 ホテルニューオタニ大阪
「SATSUMI LOUNGE」
Hotel New Otani Osaka 'SATSUMI LOUNGE'
大阪市中央区城見1-4-1 1階 ☎06-6949-3276
●長堀鶴見緑地線「大阪ビジネスパーク」、JR環状線「大阪城公園」
http://www.newotani.co.jp/en/osaka



焙じ茶蒸る大阪24区(穀)米 プイヤベースおじや

Bouillabaisse-Risotto full of Osaka's local foodstuffs with a slight scent of roasted green tea



第6回
決勝進出
優秀賞
大阪産特別賞

小泉拓也氏

大阪は都会であるとともに素晴らしい1次産品にも恵まれた唯一無二の土地。山海の大阪産(もん)を多用するとともに大阪24区を24穀で表現し大阪の一体感を一皿に表現しました。

SATSUMI WEEKEND LUNCH BUFFETで¥5,500

ふるさと割 大阪府の補助金利用で¥3,850(参考: ¥1,650の補助)

OPEN (CLOSED) 土・日・祝 Sat, Sun, Holiday 12:00~14:30 ※90分制ランチビュッフェ
(休:平日 weekdays)
予約RESERVATION 不要 unnecessary



21 旬旨酒場 純 Jun
 大阪市都島区東野田1-17-27 ロイヤル雅 東野田101 ☎06-6355-0006
 ●長堀鶴見緑地線「京橋」、JR環状線「京橋」 <http://p-chan-jun.com/>

大阪アゲまん

Steamed and Deep-fried dumpling of conger eel stuffed with lotus root, fried small intestines of beef cattle in a starchy Dashi sauce



第6回
決勝進出
優秀賞

豚まんに代わる新しい「まん」を考案。穴子の真丈を皮に、中には油カスなど大阪ならではの食材を。蒸すのではなく、「アゲていこう」という意を込めて、揚げました。

単品で¥900(1日10食)
 大阪府の補助金利用で ¥630(参考:¥270補助)

OPEN (CLOSED) 18:00~LO 2:00(休:月・金・土 Mon. Fri. Sat.)
 予約RESERVATION 不要 unnecessary

22 ホテル京阪天満橋「満天」 Hotel Keihan Temmabashi 'Manten'
 大阪市中央区谷町1-2-10 ホテル京阪天満橋 地下2階 ☎06-6943-1359
 ●谷町線「天満橋」、京阪「天満橋」 <http://www.hotelkeihan.co.jp.e.gm.hp.transer.com/temmabashi/>

大阪「好き」蒸し

Grated Tanabe Daikon(Osaka's traditional radish) and some other seasonal vegetables wrapped around by Wagyu beef and radish thinly sliced into a long strip, served with soybean and sweet sake sauce



第6回
佳作

スキ焼き、しゃぶしゃぶが大阪発祥であることをふまえて、これら二つを組み合わせて、蒸す牛肉料理を考案。「天満天神の水」で出汁を引いています。

OPEN (CLOSED) 11/16~12/6のみ only
 17:00~LO19:00
 (休:日祝 Sun, Holidays)
 予約RESERVATION 2日前迄に by 2 days in advance

コース「華」で¥4,000(2名様~ Two or more only, ¥4,000 per person)

大阪府の補助金利用で¥2,800(参考:¥1,200の補助)
 (大阪府の補助金利用の場合は、他の特典・サービスとの併用不可)

23 浪花オムライス Naniwa Omurice
 大阪市中央区南船場3-11-27 日宝シルバーク1F ☎06-6245-7206
 ●御堂筋線・長堀鶴見緑地線「心斎橋」 <https://www.facebook.com/naniwaomuraisi>

なにオムチーズ

Demi-Glace sauce flavored fried rice wrapped with inside-out fried egg, topped with beef sinew stewed in miso and red wine



第6回
佳作

大阪発祥のオムライスと牛スジの土手煮を合体させた浪花オムライス(なにオム)にフォンデュ用チーズをトッピング。大阪発の新しいオムライスのスタイルとして世界に発信したいです。

OPEN (CLOSED) 10:00~LO16:00, 17:00~LO21:00
 (休:無 No Holiday)
 予約RESERVATION 不要 unnecessary

シャキシャキミニサラダとセットで¥1,000(1日昼50食・夜30食)

大阪府の補助金利用で¥700(参考:¥300の補助)

24 レストラン エプバンタイク French Restaurant épouvantail
 大阪市中央区南船場4-13-19 ☎06-6252-4648
 ●四つ橋線「四つ橋」 <http://r.gnavi.co.jp/9s15mjcw0000/map/>



第2回
佳作

鯉のネギソースと白子ポテトグラタン
 Sauteed carp with potato gratin
 「水の都・大阪」では川魚を使った食文化が発展しました。淀川をはじめとする大阪の河川や川魚料理への関心が高まることを期待して、フランス料理で鯉をストレートに料理しました。

ランチコースで¥2,700、
 ディナーコースで¥5,400(昼・夜、各10食)

OPEN (CLOSED) 11:00~LO14:00, 17:30~LO21:00(休:不定 Irregular)
 予約RESERVATION 前日迄に by the previous day

25 ケラケラ リトリート KELLER KELLER RETREAT
 大阪市中央区難波5-1-18 なんばダイニングメゾン8F(高島屋大阪店内) ☎06-6643-7676
 ●御堂筋線・千日前線「なんば」、南海「なんば」 <http://r.gnavi.co.jp/c297904/lang/en/>



第5回
佳作

ナスのフリットとオリーブの香り 2色のソースで
 Frit Egg plant with a scent of olive and two types of sauce
 ヘルシーなプレミアム黒毛和牛のオリーブ牛でナスを巻きました。とろとろの食感とフリット衣のカリカリ食感が楽しめます。
 単品で¥1,490(1日10食)

OPEN (CLOSED) 16:00~LO22:30(休:無 No Holiday)
 予約RESERVATION 不要(但し、数量限定のため、予約が望ましい) unnecessary, but better to reserve
 ハンパ提示で Show this デザートサービス get one dessert for free

26 ビアーズテーブル ケラケラ BEER'S TABLE KELLER KELLER
 大阪市中央区難波2-1-13 なんばWALK 1番街南通り ☎06-6213-2518
 ●御堂筋線・四つ橋線・千日前線「なんば」、近鉄「大阪難波」
<http://r.gnavi.co.jp/c297902/lang/en/>



第4回
決勝進出
優秀賞

くわいのロールケーキ
 Arrowhead Swiss roll

大阪が元気になるように、芽が出るといわれるくわいを使用したロールケーキを作りました。大人から子供まで食べていただけるケーキです。

ドリンクとセットで¥886(1日10食)

OPEN (CLOSED) 14:00~LO17:00(休:無 No Holiday)
 予約RESERVATION 不要 unnecessary

27 クンテブ道頓堀店 Krungtep
 大阪市中央区道頓堀1-6-14 平松扇屋ビルB1 ☎06-4708-0088
 ●御堂筋線・千日前線「なんば」、近鉄「近鉄難波」、南海「なんば」
<http://r.gnavi.co.jp/k282700/lang/en/>

大阪産水なすのグリーンカレー炒め

Thai-style curry-fried Mizu Nasu (representative famous product of southern Osaka, juicy and sweet egg plant)



第3回
佳作

大阪産野菜とタイ調味料を融合させました。水分が多く柔らかくて甘い大阪産水茄子はグリーンカレーの辛みとよく合います。タイカレーに欠かせないタイスイートバジルは大阪の契約農家で栽培したものです。

単品で¥1,200(1日10食)

大阪府の補助金利用で¥840(参考:¥360の補助)

OPEN (CLOSED) 17:00~LO22:00(休:無 No Holiday)
 予約RESERVATION 不要(但し、数量限定のため、予約が望ましい) unnecessary, but better to reserve
 ハンパ提示で Show this お会計10%OFF
 (コース、ランチバイキング除く、他券併用不可。
 大阪府の補助金利用の場合は利用不可)

28 旬菜ダイニング Cosy Seasonal Dining Cosy
 大阪市東成区大今里3-3-2 ☎06-6977-5571
 ●千日前線・今里筋線「今里」
<http://r.gnavi.co.jp/jtaa7dvcv0000/>

季節野菜と牛すじ煮込みのパイ包み焼き

Beef tendon stew and seasonal vegetables wrapped in pie and grilled



第5回
決勝進出
優秀賞

「牛すじのどて煮」と言えば大鍋に牛すじ肉と味噌で炊く料理。この大阪の下町文化を西洋料理でアレンジ。旬野菜を牛すじ肉と味噌の出汁で炊き、その出汁を15穀米が吸う。パイ包み焼きですが出汁を食べる一品です。

単品で¥1,080(1日6食)(予約の場合は限定数なし)

OPEN (CLOSED) 11/27~12/6のみ 17:30~LO22:00(休:不定 Irregular)
 予約RESERVATION 不要 unnecessary

29 大阪マリOTT都ホテル LOUNGE PLUS Osaka Marriott Miyako Hotel
 大阪市阿倍野区阿倍野筋1-1-43 大阪マリOTT都ホテル19F ☎06-6628-6111(代表)
 ●御堂筋線・谷町線「天王寺」、近鉄「大阪阿部野橋」、JR「天王寺」
<http://www.miyakohotels.ne.jp/osaka-m-miyako/english/index.html>

美感~BIKAN

Osaka orange cooked in various methods such as terrine, mousse, gelee, compote, chantilly, confiture



第6回
デザート、和洋菓子部門優勝
および
グランプリ

子供の頃に食べた懐かしいみかん飴のイメージを球体に込め、大阪の独創性を表現。大阪みかんを様々な調理し、芳醇な味わいを最大限に引き出しました。大阪みかんの奥深さを「感じ」て頂き、見た目にも「美しい」デザートです。

コーヒーまたは紅茶付きで ¥1,800(1日20食)

大阪府の補助金利用で ¥1,260(参考:¥540の補助)

OPEN (CLOSED) 11/13~11/30のみ 13:00~LO17:00(休:無 No Holiday)
 予約RESERVATION 不要 unnecessary

30 御菓子司 亀屋茂廣  松虫 Matsumushi (bus)
Japanese confectionery Kameya-Shigehiro
大阪市阿倍野区王子町2-11-12 ☎06-6623-1031
●市バス62-63-64-67号系統「松虫」南へ、阪堺電車上町線「東天下茶屋」東へ http://www.kameya-shigehiro.com/

ブドウパバロウティ
葡萄実露帝 ブドウの実と絞り汁で作った帝王の菓子
Delaware grape (representative famous product of Osaka) jelly, pudding-like arrowroot and agar cake inside, sweet bean jam in the center



大阪はぶどうの生産量が全国7位。特に、テラウェアの生産量は全国3位。大阪の特産品とも言うべきこのテラウェアのビュレを餡の中に入れ、ぶどうの良さが分かる和菓子を考案。大阪の新土産になってほしいです。

単品で¥324(テイクアウトのみ、1日20食)
ふるさと 大阪府の補助金利用で ¥227(参考:¥97の補助)

OPEN (CLOSED) 10:00~19:00(休:水 Wed, 11/18)
予約 RESERVATION 不要(但し、20個以上お求めの方は事前予約要) unnecessary, but better to reserve
パンフ提示で Show this ¥324→¥216 (大阪府の補助金利用の場合は、この特典はご利用いただけません)

31 パティスリー ジェイ・エル ムーラン  曾根 Sone (Hankyu)
Patisserie J・L Moulin
豊中市曾根南町1-5-6 ウェストコア 1F ☎06-6867-0378 ●阪急「曾根」 http://jlmoulin.com/shop

gelée de clémentine(みかんのゼリー)
Sweet and acid of Osaka orange Jelly, yoghurt mousse and strawberry source, topped with bitter chocolate



下はあっさりとしたヨーグルトムース、上は大粒みかんたっぷりのゼリー、そして酸味の効いたイチコのソースとココアパウダーをまぶしたツクッキー。甘味、酸味、苦みが口の中でバランス良く広がります。

単品で¥490(1日10食、テイクアウトのみ)
ふるさと 大阪府の補助金利用で ¥343(参考:¥147の補助)

OPEN (CLOSED) 11/13~11/30のみ 10:00~19:00(休:月 Mon.)
予約 RESERVATION 不要(但し、数量限定のため予約が望ましい) unnecessary, but better to reserve

32 中国料理 翠園  江坂 Esaka
Chinese Restaurant Suien
吹田市芳野町13-45 アメニティ江坂内 ☎06-6386-2750
●御堂筋線「江坂」(駅から送迎バス有) http://r.gnavi.co.jp/k089705/lang/en/

大阪ヌードル ~北前船のスープを注いで
'Osaka noodle' with Chinese-style soup full of both Osaka's local products including Inunaki Pork and many varieties of fishery products which were brought to Osaka from all over Japan by kitamae-bune(famous cargo ships that sailed the Japan Sea during the Edo period)



西回り航路で結ばれた北海道と大阪。北前船が運んだ食材と大阪の山海の幸を合わせて極上の蒸しスープに。それを広東料理の定番の「伊府麺」に注いで食べる一品。大阪が発祥のインスタントラーメンに敬意を表し、レストランで食べる至高の麺料理にしました。

水都なにわ餅~菜と魚のえとこどり
Flour-based steamed paste of pork and white melon put between two slices of baked paste of pike conger(representative fish of Osaka), served with XO sauce of Osaka style



水都大阪に縁の深い鯉を「ねりもん」に。そこに、食感を引き立てあうよう、瓜を中国の技法「糕」で調理した瓜餅を合わせた。ジャコエび、ちりめん、一夜干しの鰻、玉葱などで旨みを出した「魚庭醬」(XO醬)を添えて。

上記2作品を含むコースで昼¥5,400、夜¥10,800(1日各20食)
ふるさと 大阪府の補助金利用で昼¥3,780、夜¥7,560 (参考:昼¥1,620、夜¥3,240の補助)
OPEN (CLOSED) 11:30~L014:30 17:00~L020:30(休:月 Mon.)
予約 RESERVATION 不要 unnecessary

33 レストラン コンポステラ  和泉中央 Izumi-Chuo(Senboku-Kousoku)
Restaurant COMPOSTELA
和泉市のぞみ野1-2-41 イチクラビル2F ☎0725-56-9933 ●北高高速「和泉中央」
http://r.gnavi.co.jp/1smjhj1e0000/

スペアリブといちじく 和泉みかんの香り
Roasted pork sparerib well-seasoned with fig (representative famous product of southeastern Osaka), local orange, cherry, honey, onion, soysauce, Osaka's local red wine and many other seasonings



河内ワイン、河内イチジク、和泉のみかんなど地元の食材でしっかり味を付けた骨付きの国産豚のスペアリブをローストしました。

単品で¥2,000、コース(夜のみ)で¥3,900(1日10食)
OPEN (CLOSED) 11/13~11/29のみ
11:30~L014:30、17:00~L021:00(休:火 Tue.)
予約 RESERVATION 前日迄に by the previous day

34 ホテルレイカールスター「レストラン小津」  泉大津 Izumi-Ohtsu(Nankai)
Restaurant 'Ozu', Hotel Lake Alster
泉大津市旭町18-5 7F ☎0725-33-2569 ●南海本線「泉大津」
http://www.alster.co.jp/index.html

河内蓮根豊年蒸し
Steamed dumplings of minced Kawachi Renkon(local lotus root of Osaka) with dried scallops soup seasoned with ginger



河内蓮根独特の粘りをいかし蓮根餡とし、干し貝柱のスープに生姜の香りを加えてわらび粉を練り餡頭と合わせました。しよつる醤油で焼き上げたおこげを添え、出汁には煎り米を加え、香りと食感を楽しんでいただけるように仕上げました。

単品で¥800(1日20食)
ふるさと 大阪府の補助金利用で ¥560(参考:¥240の補助)

OPEN (CLOSED) 17:30~L020:30(休:無 No Holiday)
予約 RESERVATION 2日前迄に by 2days in advance
パンフ提示で Show this ワンドリンクサービス get one drink for free

35 ホテルきらりリゾート関空「日本料理 白水」  泉大津 Izumi-Ohtsu(Nankai)
Japanese Restaurant 'Hakusui',
Hotel KIRARA RESORT Kanku
泉大津市なぎさ町5-1 ☎0725-20-1108 ●南海本線「泉大津」 http://www.sunroute-kanku.com/

大阪まるごとみかん伝法焼き
Baked Osaka orange stuffed with local seafoods and vegetables such as Izumi tako(octopus), Osaka oranges, onions, which are flavored with Sensyuu Miso(Osaka's local soybean paste), sake and cheese



泉州味噌に大阪みかんと玉葱を練り込み、みかんの釜に泉州蛸や鰻など大阪湾の魚介と銀杏を詰めてチーズを振り掛けて焼き上げました。

OPEN (CLOSED) 11:30~L014:00、17:00~L021:30(休:無 No Holiday)
予約 RESERVATION 不要 unnecessary

単品で¥950、コースで¥7,020(1日昼20食、夜20食)
ふるさと 大阪府の補助金利用で単品¥665、コース¥4,914 (参考:単品¥285、コース¥2,106の補助)

36 菓子処ふる里  松ノ浜 Matsuno-hama(Nankai)
Japanese confectionery Furusato
泉大津市二町1-13-8 あすと松ノ浜1階 ☎0725-21-6086 ●南海本線「松ノ浜」
http://www.5b.biglobe.ne.jp/~okashifu/

大阪イチジクの和装包み
Fig (representative famous product of southeastern Osaka) purée with cream cheese and sweet white bean paste wrapped in Uirou (thin and sticky rice cake made of non-glutinous rice flour)



イチジクが店頭に並ぶ頃、大阪では各地でお祭りが行われ、法被や着物を着た人を街中で見かけることが多くなります。この季節に開催された第4回グランプリの応募作品として、イチジクをまるやかにした餡を、着物に見立てた外郎生地で包んだ「大阪の趣を発信できる菓子」を作りました。

単品で¥281(テイクアウトのみ)
ふるさと 大阪府の補助金利用で ¥197(参考:¥84の補助)

大阪みかんのほっこり巻き
Osaka orange and Osaka taro with cream cheese and sweet white bean paste wrapped in Uirou (thin and sticky rice cake made of non-glutinous rice flour)



晩秋、大阪では、そろそろこたつを出し、鮮やかな色のみかんを頂きながら団圓の時をすごします。飾ることの無い古き良き大阪を、温かみのあるお菓子を意識し、和菓子の伝統的な製法を用いて表現しました。

単品で¥216(テイクアウトのみ)
ふるさと 大阪府の補助金利用で ¥152(参考:¥64の補助)

OPEN (CLOSED) 9:30~19:00 但し、土日祝 Sat,Sun,Holidays~18:00(休:水 Wed.)
予約 RESERVATION 不要(但し、数量限定のため、予約が望ましい) unnecessary, but better to reserve
パンフ提示で Show this 大阪イチジクの和装包み 281円→260円
大阪みかんのほっこり巻き 216円→200円
(大阪府の補助金利用の場合は、この特典はご利用いただけません)

37 がんこ (38店舗)

OPEN (CLOSED) 各営業時間内(下記参照) 予約RESERVATION 各店不要(但し、数量限定のため、予約が望ましい) unnecessary, but better to reserve

Ganko
http://www.gankofood.co.jp/

各¥734(1日あたり、各店舗で各作品10食) **ふると割** 大阪府の補助金利用で各¥514(参考:¥220の補助)



第2回 佳作

食の都ぶり大根

Simmered yellowtail with radish in soy sauce based Dashi (Japanese soup stock made mainly from dried kelp and dried bonito) 大根に昆布とぶりのアラから取った出汁を含ませて、ポピュラーな料理であるぶり大根を上等にアレンジし、日本料理の逸品として仕上げました。



第3回 決勝進出 優秀賞

蓮根たこ焼き見立てかまくら蒸し

Deep-fried dumpling of minced lotus root, green onion and beef sinew, served with grated radish and others on top, Takoyaki-style (flour-based ball filled with diced octopus; Osaka's soul food) 蓮根を揚げ餅にし、蓮根独特のもちっと感とサクッと感を出し、中にスジコン、大阪葱、タコを入れたたこ焼きに見立てました。東北の伝統行事「かまくら」の中から大阪名物たこ焼きが「かまくら」を支えて、大阪らしく元気を発信する意味を込めました。

	住所	アクセス	Nearest Station	電話	営業時間 OPEN	
Northern (Kita) area	堂島アバンザ店 Dojima Avanza	北区堂島1-6-20 B1F	四つ橋線「西梅田」、JR「大阪」、阪神・阪急「梅田」	Nishi-Umeda(Y11)	06-6346-7880 月~金11:00~23:00/土・日11:00~22:00	
	梅田本店 Umeda Honten	北区芝田1-5-11	御堂筋線「梅田」[中津]、JR「大阪」、阪神・阪急「梅田」	Umeda(M16)	06-6376-2001 月~土11:00~28:00/日11:00~24:00	
	梅田OS店 Umeda OS Building	北区小松原町3-3 B1F	谷町線「東梅田」、JR「大阪」、阪神・阪急「梅田」	Higashi-Umeda(T20)	06-6363-8614 月~土11:00~23:00/日11:00~22:00	
	阪急東通り店 Hankyu Higashi-Dori	北区小松原町4-7 2F	谷町線「東梅田」、JR「大阪」、阪神・阪急「梅田」	Higashi-Umeda(T20)	06-6131-0388 月~土11:30~27:30/日11:30~23:00	
	曾根崎本店 Sonezaki Honten	北区曾根崎2-8-13	谷町線「東梅田」、JR「大阪」、阪神・阪急「梅田」	Higashi-Umeda(T20)	06-6312-5108 11:30~23:00	
Southern (Minami) area	法善寺店 Hozenji	中央区難波1-2-2	御堂筋線・千日前線「なんば」、近鉄「大阪難波」、南海「なんば」	Namba(M20)	06-6212-6550 11:30~23:00	
	宗右衛門町店 Soemoncho	中央区宗右衛門町7-16	御堂筋線「心斎橋」、近鉄「大阪難波」、南海「なんば」	Shinsaibashi(M19)	06-6211-2853 17:00~28:00	
	道頓堀店 Dotonbori	中央区道頓堀1-8-24	御堂筋線・千日前線「なんば」、近鉄「大阪難波」、南海「なんば」	Namba(M20)	06-6212-1705 月~金11:30~23:00/土・日11:00~23:00	
	難波本店 Namba Honten	中央区難波3-1-15	御堂筋線・千日前線「なんば」、近鉄「大阪難波」、南海「なんば」	Namba(M20)	06-6644-6396 11:00~23:00	
Other area in Osaka city	NEX-T1 淀屋橋店 NEX-T1 Yodoyabashi	中央区北浜3-5-29 2F	御堂筋線「淀屋橋」、京阪「淀屋橋」	Yodoyabashi(M17)	06-6201-7002 月~金11:00~23:00/土・日11:00~22:00	
	新大阪店 Shin-Osaka	淀川区宮原4-1-21 1F	御堂筋線「新大阪」、JR「新大阪」	Shin-Osaka(M13)	06-6150-3510 月~金11:30~15:00、17:00~26:00/土・日11:30~23:00	
	十三本店 Juso Honten	淀川区十三本町1-9-9	阪急「十三」	Juso(Hankyu)	06-6302-9371 11:00~23:00	
	コムズ京橋店 Coms Kyobashi	都島区東野田町2-6-1 B1F	長堀鶴見緑地線「京橋」、京阪・JR「京橋」	Kyobashi(N22)	06-4800-1188 11:00~23:00	
	桃谷店 Momodani	天王寺区烏ヶ辻1-3-25	JR「桃谷」	Momodani(JR)	06-6779-8282 11:00~23:00	
	あべのルシアス店 Abeno Lucias	阿倍野区阿倍野筋1-5-1 15F	御堂筋線・谷町線「天王寺」、JR「天王寺」	Tennoji(M23)	06-6643-5500 11:00~23:00	
	平野郷屋敷 Hiranogo Yashiki	★ 平野区加美鞍作1-3-19	JR「加美」	Kami(JR)	06-6796-0728 11:00~22:00	
The outskirts of Osaka city.	岸和田五風荘 Kishiwada Gofuso	★ 岸和田市岸城町18-1	南海「蛸地蔵」	Takojizo(Nankai)	072-438-1162 月~金11:00~15:00、17:00~21:30/土・日11:00~21:30	
	千里中央店 Senri-Chuo	豊中市千里東町1-5-3 2F	北大阪急行「千里中央」、大阪モノレール「千里中央」	Senri-chuo(M08)	06-6871-3588 11:00~23:00	
	高槻店 Takatsuki	高槻市北園町14-18	阪急「高槻市」	Takatsuki-shi(Hankyu)	072-681-2002 日~木11:00~22:00/金・土11:00~22:30	
	寝屋川店 Neyagawa	寝屋川市早子町10-16	京阪「寝屋川市」	Neyagawashi(Keihan)	072-820-1120 日~木11:00~22:00/金・土11:00~22:30	
	枚方店 Hirakata	枚方市岡東町11-17	京阪「枚方市」	Hirakatashi(Keihan)	072-843-2225 11:00~23:00	
	豊中店 Toyonaka	豊中市桜の町7-10-3	大阪モノレール「少路」	Shoji(Osaka Monorail)	06-6845-6577 11:00~22:00	
	池田石橋苑 Ikeda Ishibashi-en	★ 池田市石橋3-3-18	阪急「石橋」	Ishibashi(Hankyu)	072-760-3888 11:00~22:00	
	大阪狭山店 Osaka-Sayama	大阪狭山市東くみの木 2-775-3	南海「金剛」	Kongo(Nankai)	072-368-2929 11:00~22:00	
	泉大津店 Izumiotu	泉大津市北豊中町2-17-27	JR「和泉府中」[信太山]	Izumifuchu(JR)	0725-20-1383 月~金11:30~15:00、17:00~22:30/土・日11:00~22:30	
	Outside Osaka pref.	京都駅ビル店 Kyoto Station Building	京都市下京区烏丸通塩小路下ル 2F	JR「京都」	Kyoto(JR)	075-342-5995 11:00~23:00
高瀬川二条苑 Takasegawa Niyo-en		★ 京都市中京区木屋町通二条下ル生洲町484-6	京阪「三条」	San Jo(Keihan)	075-223-3456 11:00~22:00	
京都三条本店 Kyoto Sanjo Honten		京都市中京区三条通河原町東入ル中島町101	京阪「三条」	Sanjo(Keihan)	075-255-1128 11:00~23:00	
京都下鳥羽店 Kyoto Shimotoba		京都市伏見区下鳥羽平塚町134	京阪「丹波橋」	Tamba-bashi(Keihan)	075-606-3322 月~金11:30~22:00 土・日11:00~22:00	
登美ヶ丘店 Tomigaoka		奈良市中登美ヶ丘6-7-6	近鉄「学研奈良登美ヶ丘」	Gakken Nara-Tomigaoka(Kintetsu)	0742-52-2711 11:00~22:00	
橿原店 Kashiwara		橿原市十市町852-1	近鉄「新ノ口」	Ninokuchi(Kintetsu)	0744-25-6363 月~金11:30~15:00、17:00~22:00/土・日11:30~22:00	
和歌山六三園 Wakayama Rokusanen		★ 和歌山市堀西1-3-22	JR「和歌山」、南海「和歌山市」	Wakayama(JR)	073-422-7163 11:00~22:00	
三宮寿司店 Sannomiya Sushi		神戸市中央区北長狭通2-5-1	阪急「神戸三宮」、阪神「三宮」、JR「三ノ宮」	Kobe-Sannomiya(Hankyu)	078-331-6868 日~木11:30~22:30/金・土11:30~23:00	
JR神戸駅店 JR Kobe Station		神戸市中央区相生町3-1-1 プリコ神戸内	JR「神戸」	Kobe(JR)	078-361-2134 11:30~22:00	
尼崎店 Amagasaki		尼崎市神田北通2-20	阪神「尼崎」	Amagasaki(Hanshin)	06-6412-3412 月~土11:00~28:00/日11:00~24:00	
宝塚苑 Takarazuka-en		★ 宝塚市栄町3-3-15	JR・阪急「宝塚」	Takarazuka(JR)	0797-85-8188 11:00~22:00	
三田の里 Sanda no sato		★ 三田市大原149	JR「新三田」	Shin-Sanda(JR)	079-563-1001 11:00~22:00	
加古川店 Kakogawa		加古川市平岡町新在家710-1	JR「東加古川」	Higashi-Kakogawa(JR)	079-425-6868 月~金11:30~15:00、17:00~22:00/土・日11:00~22:00	
★お屋敷店舗		Old, traditional Japanese-style mansion				

作品名、作品紹介文、写真は、原則として「食の都・大阪グランプリ」決勝開催時(第1回平成23年2月6日、第2回平成23年11月27日、第3回平成24年12月2日、第4回平成25年10月13日、第5回平成26年11月23日、第6回平成27年9月23日)のもの、もしくはそれを一部変更したものであり、「食の都・大阪レストランウィーク2015ウインター」で提供されるものとは、食材、産地、料理法、盛り付け、色彩などが一部異なる場合があります。事前に主催事務局側に変更や変更可能性の申し出があったものについては、パンフレットにその旨表示されていますが、特段の表示がない場合でも、季節の食材やその産地は、天候や漁の事情、流通の事情等により、予告なしに変更される場合がありますので、お手数ですが、ご予約時、ご来店時に、各店にお問い合わせください。

記載されている価格は、消費税込みの価格(総額表示)です。
LO……ラストオーダー LE……ラストエントリー(最終入店) ご予約・お問い合わせは、直接各店舗へお願いします。 Reservation/Inquiry: Make a phone call to each restaurant.

「ふると割企画」とは・・・



通常価格から 3割引

http://www.osaka-iu.com/orweek/
「大阪いいもん・うまいもん市」のサイトの中に本レストランウィークのバナーがあります。

大阪の「いいもん」と「うまいもん」を府内外の方々にお安く提供し、知っていただくことで、新たな消費需要を開拓して、地域経済の活性化を図ることを目的とした取り組みです。通常価格から3割引で飲食できる期間限定企画です。※本事業は、国の地域住民生活等緊急支援のための交付金を活用し、割引分は大阪府が負担しています。

「大阪いいもん・うまいもん市」から入る
または
右記のQRコードを読み込む

簡単なアンケート(個人情報はなし)にご回答いただき、画面の案内に従って入力する

メールで
バーコードが送られてくる

バーコードをお店で表示
(事前に出力したものを提出しても可)

お店では定額の7割
相当額(消費税込み)をお支払い



地域型
料理コンテストとしては
わが国最大級!

大阪って
すごい!

大阪生まれの
美味しさいっぱい!

食の都・大阪グランプリとは

大阪の食に関係する産官学が集う「食の都・大阪」推進会議が毎年開催している大阪のプロ料理人・パティシエ対象の料理コンテスト。基本テーマは「大阪で育まれてきた食文化をふまえた上で現在進行形の"大阪らしさ"を和洋中の料理・デザートで表現すること」。大阪ならではの素材選択とかし方、旬や祭事の表現、お値打ち感、背景に潜ませたストーリー性などを中心に、完全ブラインド方式で審査しています。毎回200を超える作品応募があり、第1回～6回の応募作品累計は1405作品。



食の都・大阪レストランウィークとは

「菜庭」「魚庭」「天下の台所」「くだおれの街」などと称されてきた食の都・大阪の水準の高さ、奥の深さ、多様性を内外の方々に実感していただくために開催しています。「食の都・大阪グランプリ」の応募作品1405作品の中から厳選された入賞作品はいずれも各料理人・パティシエの大阪への熱い想いが込められています。また、その多くには大阪産(もん)が使用されていますので1次産業までを含めたトータルな大阪の今・昔を味わっていただくことができるでしょう。



大阪産(もん)とは

大阪府で栽培・生産された農産物、畜産物、林産物、大阪湾で採取され大阪府内の港に水揚げされた魚介類。このほか大阪の特産と認められる加工食品「大阪産(もん)名品」もあります。



河内鴨 Kawachi Gamo (duck) 大阪みかん Osaka Orange 泉州水なす Mizu-Nasu (egg plant)



「食の都・大阪レストランウィーク」へは、
大阪市営地下鉄・バスをご利用ください。

地下鉄・バスのおでかけにはPiTaPaを!

今、PiTaPaで地下鉄・バスに乗ると
利用料金が20%OFF!

PiTaPaカードはこのマークが目印です。



「トリプル10キャンペーン」実施中!
詳しくは、
大阪市交通局のHPをご覧ください。

トリプル10 キャンペーン **検索**

大阪市交通局

地下鉄
Subway

M 御堂筋線
Midosuji Line
T 谷町線
Tanimachi Line

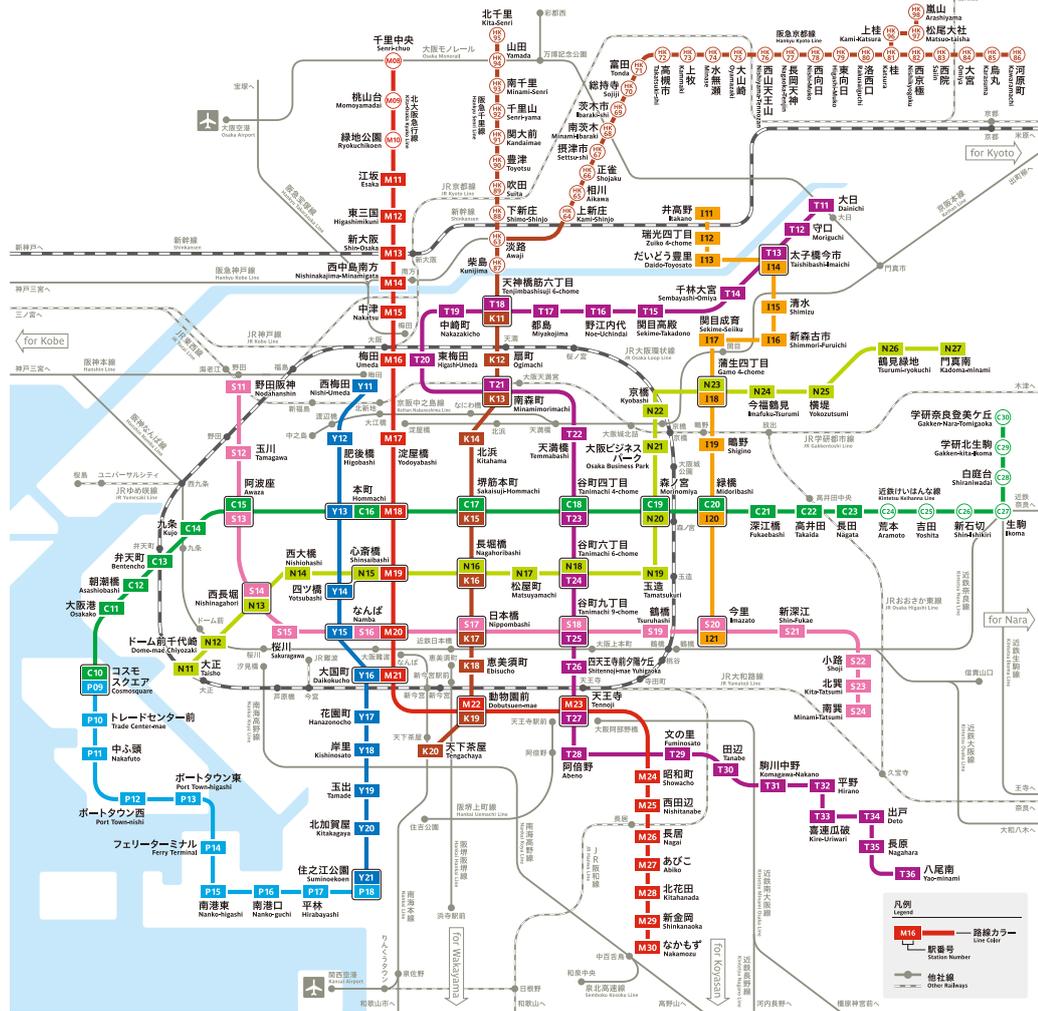
Y 四つ橋線
Yotsubashi Line
C 中央線
Chuo Line

S 千日前線
Sennichimae Line
K 堺筋線
Sakaisuji Line

N 長堀鶴見緑地線
Nagahori Tsurumi-ryokuchi Line
I 今里筋線
Imazotsuji Line

ニュートラム
New Tram

P 南港ポートタウン線
Nanko Port Town Line



主催 「食の都・大阪」推進会議

【本件担当事務局】大阪商工会議所 流通・サービス産業部経営支援担当 / 大阪府環境農林水産部流通対策室 / 大阪市経済戦略局観光部観光課 / 大阪観光局

代表事務局 大阪商工会議所 Osaka Chamber of Commerce and Industry

流通・サービス産業部 経営支援担当
〒540-0029 大阪市中央区本町橋2-8 TEL:06-6944-6493
www.osaka.cci.or.jp/syoku_osaka/

食の都・大阪レストランウィーク2015ウィンター

検索